



Rheinisches Apfelkraut g. g. A.

Obstwiesen für das Kraut

Die fruchtbare Region am Rhein ist vor allem aufgrund ihrer günstigen klimatischen Bedingungen seit Jahrhunderten ein Zentrum des Obstanbaus. Von der Gegend südlich Bonn bis hinauf zum Niederrhein bei Wesel gedeiht, auch auf zahlreichen Streuobstwiesen, eine Vielzahl an Apfel- und anderen Obstsorten. Hier wächst auch der Rohstoff für das Rheinische Apfelkraut.



Die süße Versuchung

Was im Rheinischen Apfelkraut enthalten sein darf, ist in den Bestimmungen der Europäischen Union geregelt. Sie hat der süßen Versuchung im Jahr 2011 das Gütesiegel „geschützte geografische Angabe (g. g. A.)“ verliehen. Für ein Kilogramm Rheinisches Apfelkraut g. g. A. müssen mindestens 2,7 Kilo vollreifes Obst, davon mindestens 2,1 Kilo Äpfel verwendet werden. Zusätzlich dürfen Birnen enthalten sein.

Moderne Technik, altes Rezept

Bei nach wie vor traditioneller Rezeptur hat in die Herstellungsweise inzwischen moderne Technik Einzug gehalten: Früher fanden sich auf den Höfen in fast jedem Dorf Krautpressen und -küchen, in denen die Äpfel in stundenlanger Prozedur gepresst und gekocht wurden. Heute wird dem Fruchtsaft mit industriellen Produktionsverfahren in einer Verdampfungsanlage schonend das Wasser entzogen. Die verwendeten Apfelsorten und ihr Mischungsverhältnis, ob und wie viel Zucker hinzugefügt wird, bestimmt allerdings jeweils die Hausrezeptur der Betriebe.

Spargelsalat Grafschafter Art

Zutaten

Für 4 Portionen:

je 500 g grüner und weißer

Spargel (Empfehlung:

Bornheimer Spargel g.g. A.

oder Walbecker Spargel g.g. A.)

1 EL Butter

½ TL Salz

1 Prise Zucker

4 hart gekochte Eier

1 Bund Radieschen

2 Packungen geräucherte

Forellenfilets (à 125 g)

Für das Dressing:

1 Becher Joghurt (150 g)

1-2 EL Rheinisches Apfelkraut g.g. A.

2-3 EL Zitronensaft

Salz, frisch gemahlener Pfeffer



Zubereitung

Den Spargel putzen,

den weißen Spargel ganz,

bei dem grünen Spargel nur das

untere Drittel schälen. Wasser mit Butter, Salz

und Zucker aufkochen, den weißen Spargel dazugeben

und ca. 10 Minuten garen, den grünen Spargel nach ca.

5 Minuten Garzeit dazugeben. Die Eier pellen und fein würfeln.

Die Radieschen vom Grün schneiden, waschen und in Scheiben

schneiden. Die Forellenfilets in Stücke schneiden. Das Apfel-

kraut mit den anderen Zutaten für das Dressing verrühren,

mit dem Spargel vermischen und mit den Radieschenscheiben

auf Tellern anrichten. Die Forellenfilets als Topping auf den

Salat geben, Eier überstreuen und servieren. Dazu schmeckt

knuspriges Körnertoast.

